

[Notizie a Confronto \(/\)](#)[Comunicati Stampa \(/comunicati-stampa\)](#)[Social News \(/fai.informazione.it\)](#)[Offerte di Lavoro \(/lavoro.informazione.it\)](#)

lunedì 29 ottobre 2018 - 14:41

[/comunicati](#)[stampati](#)[/enti/d28b6d54-3cd1-4879-](#)[a8cb-807e-3135b631d73f.xml?img=neutral](#)[d78f748e299](#)

Enofood.com, due pomeriggi di incontri tra studenti e aziende
Due giornate di incontri tra i giovani e le aziende agrarie e agroalimentari anticipano l'avvio di Enofood.com, il corso di alta specializzazione post-diploma per sviluppare il settore primario. Il doppio appuntamento si terrà alle 15.00 di martedì 30 ottobre e di giovedì 8 novembre, ospitato dai locali dell'Istituto Agrario di Firenze in via delle Cascine, e rappresenta un'occasione per i ragazzi tra i 18 e i 29 anni per conoscere il percorso di formazione biennale.

Firenze, 29/10/2018 - 00:00 ([informazione.it - comunicati stampa - istruzione e formazione \(/comunicati-stampa/it/istruzione%20e%20formazione\)](#)) Due giornate di incontri tra i giovani e le aziende agrarie e agroalimentari anticipano l'avvio di Enofood.com, il corso di alta specializzazione post-diploma per sviluppare il settore primario.

Il doppio appuntamento si terrà alle 15.00 di martedì 30 ottobre e di giovedì 8 novembre, ospitato dai locali dell'Istituto Agrario di Firenze in via delle Cascine, e rappresenta un'occasione per i ragazzi tra i 18 e i 29 anni per conoscere l'innovativo percorso di formazione biennale orientato alla valorizzazione, alla comunicazione e al marketing dell'agribusiness toscano. Enofood.com, promosso dalla Fondazione Its EAT - Eccellenza Agroalimentare Toscana, nasce con l'obiettivo di formare tecnici capaci di aumentare la competitività del settore agrario, agroalimentare e agroindustriale, favorendo l'ingresso nel mondo del lavoro in ruoli di cui le stesse aziende hanno evidenziato il bisogno per riuscire a crescere in Italia e nel mondo. Uno dei prodotti che sarà trattato con maggior cura e attenzione è il vino a cui verrà dedicata gran parte delle 1.200 ore di lezione e delle 800 ore di stage tenute direttamente dai produttori e dagli imprenditori del Consorzio del Vino Chianti Classico, della denominazione di San Gimignano e del Vino Nobile di Montepulciano. L'obiettivo è infatti di valorizzare ulteriormente le peculiarità di questa eccellenza toscana e di farne emergere anche il potenziale attrattivo turistico, fornendo le competenze per configurare le cantine e le aziende sempre più come luoghi di esperienze aperti a tutti attraverso visite guidate, degustazioni o altri eventi. Enofood.com proporrà poi approfondimenti specifici dedicati alla gestione dei rapporti commerciali e al lancio di prodotti enogastronomici, all'analisi delle domande dei mercati emergenti e alla proposta di soluzioni innovative, e all'implementazione di strategie di marketing e di comunicazione anche attraverso l'utilizzo di social media e nuove tecnologie. Ogni allievo approfondirà queste conoscenze direttamente all'interno delle aziende coinvolte nel corso, arrivando dunque a ricevere tutte le competenze necessarie per avviare immediatamente una carriera lavorativa. I due pomeriggi del 30 ottobre e dell'8 novembre, dunque, rappresenteranno opportunità fornite ai ragazzi e alle famiglie per ottenere tutte le informazioni su Enofood.com e per vivere un primo confronto con i rappresentanti delle imprese, in vista della scadenza delle iscrizioni (prorogata a giovedì 15 novembre su autorizzazione della Regione Toscana) e dell'avvio delle lezioni di venerdì 30 novembre. «Il settore primario - commenta Paola Parmeggiani, direttrice della Fondazione Its EAT, - sta attraverso una fase di rinnovamento e di tecnologizzazione, dunque necessita di professionisti capaci di mantenere le aziende al passo con i tempi e di favorire una loro crescita. La proroga delle iscrizioni è una scelta dettata dal fatto di coinvolgere in questo percorso il maggior numero di giovani per avviarli al mondo del lavoro agrario e agroalimentare».

<https://www.informazione.it/c/D28B6D54-3CD1-4879-A8CB-DF78F748E299/Enofood-com-due-pomeriggi-di-incontri-tra-studenti-e-aziende>